

NINJA

Foodi

POSSIBLECOOKER

MC1001EU

INSTRUKCJE OBSŁUGI



UNIKLANY NUMER
KARTY GWARANYCJNEJ:



ninjakitchen.eu



WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM



Przeczytaj i zapoznaj się z instrukcjami, aby zrozumieć działanie i sposób używania produktu.



Wskazuje na obecność zagrożenia, które może spowodować obrażenia ciała, śmierć lub znaczne uszkodzenie mienia, jeśli ostrzeżenie związane z tym symbolem zostanie zignorowane.



Unikaj kontaktu z gorącymi powierzchniami. Zawsze używaj produktów ochrony rąk, aby uniknąć poparzeń.



Wyłącznie do użytku domowego.

! OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych numerowanych ostrzeżeń oraz kolejnych instrukcji. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.

1. Aby wyeliminować ryzyko zadławienia u małych dzieci, natychmiast wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe po rozpakowaniu.
2. To urządzenie może być używane przez osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, osoby bez doświadczenia lub wiedzy, jeśli zostały one odpowiednio poinstruowane i nadzorowane w zakresie bezpiecznego użytkowania urządzenia oraz rozumieją związane z tym zagrożenia.
3. **NIE** umieszczaj urządzenia na gorących powierzchniach, w pobliżu gorących palników gazowych lub elektrycznych, w nagrzanym piekarniku ani na kuchence.
4. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci. **NIE** pozwalaj dzieciom na zabawę urządzeniem ani jego użytkowanie. Konieczny jest nadzór, gdy urządzenie jest używane w pobliżu dzieci. Czyszczenie i konserwacja nie powinny być wykonywane przez dzieci.
5. Gorący pokarm może powodować poważne oparzenia. **NIE** pozwól, aby przewód zwiisał poza krawędzie stołów lub blatów ani aby urządzenie znajdowało się na lub w pobliżu gorących powierzchni, palników gazowych lub elektrycznych, ani w nagrzanym piekarniku.
6. **NIE** używaj multicookera w wodzie ani pod bieżącą wodą.
7. **NIE** używaj urządzenia bez zainstalowanego garnka do gotowania.
8. Aby chronić przed ryzykiem porażenia prądem, nie zanurzaj obudowy multicookera w wodzie ani żadnym innym płynie. Jeśli obudowa wpadnie do cieczy, natychmiast odłącz przewód z gniazdka. **NIE** wkładaj rąk do cieczy.
9. Przed umieszczeniem wyjmowanego garnka do gotowania w podstawie multicookera upewnij się, że garnek i podstawa są czyste i suche, przecierając je miękką szmatką.
10. Gdy wyjmowany garnek do gotowania jest pusty, **NIE** podgrzewaj go przez więcej niż 10 minut. Może to uszkodzić powierzchnię do gotowania.
11. **NIE** używaj tego urządzenia do głębokiego smażenia.
12. Zawsze przestrzegaj maksymalnych i minimalnych ilości płynów podanych w instrukcjach i przepisach.
13. Zapobiegaj kontaktowi żywności z elementami grzewczymi. **NIE** przepełniaj garnka do gotowania. Przepełnienie może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia lub wpłynąć na bezpieczne użytkowanie urządzenia.
14. **NIGDY** nie używaj ustawienia SLOW COOK bez jedzenia i płynów w wyjmowanym garnku do gotowania.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

TYLKO DO UŻYTKU DOMOWEGO • PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE PRZED UŻYCIEM

⚠ OSTRZEŻENIE

Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń, pożaru, porażenia prądem lub uszkodzenia mienia, zawsze należy przestrzegać podstawowych środków ostrożności, w tym poniższych numerowanych ostrzeżeń oraz kolejnych instrukcji. Nie używaj urządzenia do celów innych niż zamierzone.

15. **UWAGA:** Gorący garnek może uszkodzić blaty robocze lub stoły. Podczas wyjmowania gorącego garnka z multicookera **NIE** umieszczaj go bezpośrednio na niechronionej powierzchni. Zawsze stawiaj gorący garnek na podstawce lub ruszcie.
16. Podstawa, wyjmowany garnek i szklana pokrywa stają się niezwykle gorące podczas gotowania. Unikaj gorącej pary i powietrza podczas wyjmowania garnka i pokrywy z podstawy. **ZAWSZE** umieszczaj je na powierzchni odpornej na ciepło po wyjęciu. **NIE** dotykaj akcesoriów podczas lub bezpośrednio po gotowaniu.
17. Pokrywę podnoś wyłącznie za uchwyt znajdujący się z przodu urządzenia. **NIE** podnoś pokrywy z boku, ponieważ uwolni się parząca para.
18. **UWAGA:** Tryb Sear/Sauté osiąga wysokie temperatury. Jeśli nie jest monitorowany, jedzenie może się przypalić. Zachowaj ostrożność, dotykając gorących powierzchni i wyjmując jedzenie, aby uniknąć poparzeń. **NIE** używaj pokrywy i **NIE** pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas używania trybu Sear/Sauté.
19. Unikaj nagłych zmian temperatury, np. dodawania schłodzonej żywności do podgrzanego garnka.
20. **UWAGA:** Garnek i pokrywa stają się bardzo gorące podczas używania trybu Braise. Zachowaj ostrożność, dotykając gorących powierzchni i wyjmując jedzenie, aby uniknąć poparzeń.
21. Należy zachować ostrożność podczas obsmażania mięs i smażenia. Trzymaj ręce i twarz z dala od wyjmowanego garnka, zwłaszcza podczas dodawania nowych składników, ponieważ gorący olej może przyskać.
22. To urządzenie przeznaczone jest wyłącznie do użytku domowego. **NIE** używaj tego urządzenia do innych celów niż zamierzone. **NIE** używaj w pojazdach przemieszczających się ani łodziach. **NIE** używaj na zewnątrz. Niewłaściwe użytkowanie może prowadzić do obrażeń.
23. **UWAGA:** Aby zmniejszyć ryzyko porażenia prądem, gotuj wyłącznie w dostarczonym garnku lub w pojemnikach umieszczonych na ruszcie w dostarczonym garnku.
24. Przeznaczone wyłącznie do użytku na blacie roboczym. Upewnij się, że powierzchnia jest równa, czysta i sucha. **NIE** umieszczaj urządzenia blisko krawędzi blatu roboczego podczas pracy.
25. **NIE** używaj urządzenia, jeśli przewód zasilający lub wtyczka są uszkodzone. Regularnie sprawdzaj urządzenie i przewód zasilający. Jeśli urządzenie nie działa prawidłowo lub zostało uszkodzone, natychmiast przerwij jego użytkowanie i skontaktuj się z obsługą klienta.
26. **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie jest prawidłowo zmontowane przed użyciem.
27. **NIE** używaj akcesoriów, które nie są zalecane ani sprzedawane przez SharkNinja. **NIE** umieszczaj akcesoriów w kuchenke mikrofalowej, tosterze, piekarniku konwekcyjnym ani tradycyjnym, ani na płycie ceramicznej, grzałce elektrycznej, kuchenke gazowej ani grillu zewnętrznym. Używanie akcesoriów, które nie są zalecane przez SharkNinja, może spowodować pożar, porażenie prądem lub obrażenia.
28. Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm (6 cali) przestrzeni nad i po bokach dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
29. Aby uniknąć uszkodzeń spowodowanych parą, umieść urządzenie z dala od ścian i szafek podczas użytkowania.
30. **UWAGA:** Garnek i pokrywa stają się bardzo gorące podczas użytkowania urządzenia. Zachowaj ostrożność, dotykając gorących powierzchni i wyjmując jedzenie, aby uniknąć poparzeń.
31. **NIE** używaj tego urządzenia do gotowania ryżu błyskawicznego.
32. Napięcie w gniazdach elektrycznych może się różnić, wpływając na wydajność i moc cieplną urządzenia. Aby zapobiec możliwym chorobom, używaj termometru do sprawdzania, czy żywność została ugotowana do zalecanych temperatur.
33. Jeśli urządzenie wydziela czarny dym, natychmiast je odłącz i poczekaj, aż dym przestanie się wydobywać, zanim wyjmiesz garnek do gotowania.

-
- 34. NIE** dotykaj gorących powierzchni. Powierzchnie urządzenia są gorące podczas i po pracy. Aby zapobiec poparzeniom lub obrażeniom, **ZAWSZE** używaj ochronnych podkładek termicznych lub izolowanych rękawic kuchennych i korzystaj z dostępnych uchwytów i pokręteł.
- 35.** Należy zachować szczególną ostrożność przy przenoszeniu urządzenia zawierającego gorące płyny. Niewłaściwe użycie, w tym przenoszenie urządzenia, może skutkować obrażeniami ciała, takimi jak poważne oparzenia.
- 36.** Podczas pracy urządzenia gorąca para może wydobywać się przez otwór parowy w górnej części pokrywy. Ustaw urządzenie tak, aby otwór parowy nie był skierowany w stronę gniazdek elektrycznych, szafek ani innych urządzeń. Trzymaj ręce i twarz z dala od otworu parowego.
- 37.** Przy korzystaniu z ustawienia SLOW COOK **ZAWSZE** trzymaj pokrywę zamkniętą.
- 38.** Wyjmowany garnek do gotowania może być bardzo ciężki, gdy jest pełny. Należy zachować ostrożność przy podnoszeniu garnka z podstawy urządzenia.
- 39.** Pozwól urządzeniu ostygnąć przed czyszczeniem, demontażem, wkładaniem i wyjmowaniem części oraz przechowywaniem.
- 40.** Gdy urządzenie nie jest używane i przed czyszczeniem, wyłącz je i odłącz od gniazdka, aby je odłączyć.
- 41. NIE** czyść urządzenia metalowymi gąbkami. Kawałki mogą oderwać i dotknąć części elektrycznych stwarzając ryzyko porażenia prądem.
- 42.** Zapoznaj się z sekcją Czyszczenie i Konserwacja w celu regularnej konserwacji urządzenia.
-

REJESTRACJA PRODUKTU

Odwiedź stronę zarejestrujsharkninja.pl, aby zarejestrować swój nowy produkt Ninja® w ciągu dwudziestu ośmiu (28) dni od zakupu. Poprosimy Cię o podanie nazwy sklepu, daty zakupu i numeru seryjnego urządzenia. Rejestracja umożliwi nam skontaktowanie się z Tobą w mało prawdopodobnym przypadku powiadomienia o bezpieczeństwie produktu. Poprzez rejestrację potwierdzasz, że przeczytałeś i zrozumiałeś instrukcje użytkowania i ostrzeżenia zawarte w dołączonych instrukcjach.

ZAPISZ TE INFORMACJE

Numer modelu: _____

Numer seryjny: _____

Data zakupu: _____
(Zachowaj paragon)

Sklep, w którym dokonano zakupu: _____

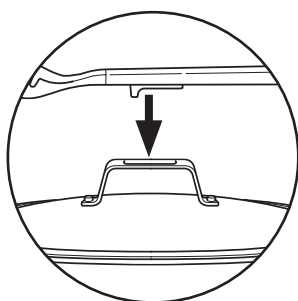
SPECYFIKACJA TECHNICZNA

Napięcie: 220 V – 240 V~, 50-60 Hz

Moc: 1200 W

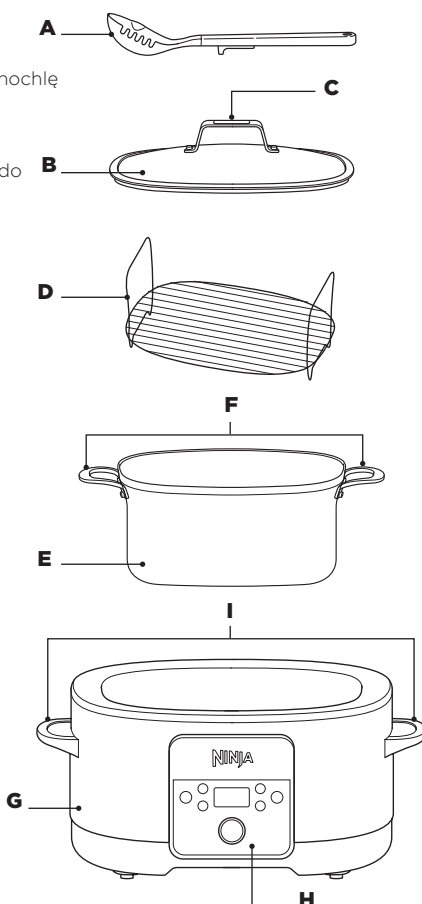
CZĘŚCI

- A** Łyżka-chochła
- B** Pokrywa garnka do gotowania
- C** Uchwyt pokrywy / podstawa na łyżkę-chochłę
- D** Ruszt parowy
- E** Wyjmowany garnek do gotowania
- F** Boczne uchwyty wyjmowanego garnka do gotowania
- G** Podstawa urządzenia
- H** Panel sterowania
- I** Uchwyty podstawy urządzenia



Podstawa na łyżkę-chochłę umożliwiającą jej schludne przechowywanie na pokrywie.

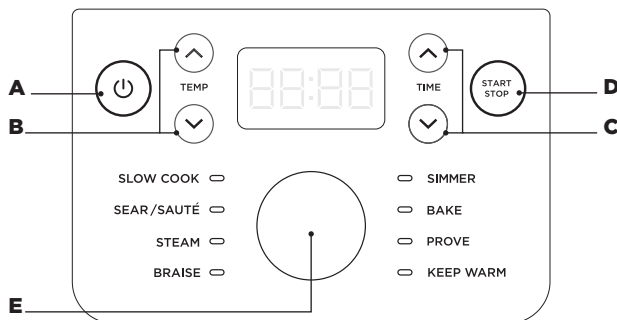
Aby zamówić dodatkowe lub zamienne części i akcesoria, odwiedź stronę ninkitchen.eu.



PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

- 1** Usuń i wyrzuć wszystkie materiały opakowaniowe i taśmę z urządzenia. Niektóre naklejki należy zostawić na urządzeniu na stałe, **USUŃ** tylko te naklejki, które mają napis "peel here".
- 2** Wyjmij wszystkie akcesoria z opakowania i uważnie przeczytaj tę instrukcję. Zwróć szczególną uwagę na instrukcje dotyczące obsługi, ostrzeżenia i ważne środki ostrożności, aby uniknąć obrażeń lub uszkodzeń mienia.
- 3** Podczas korzystania z tego urządzenia zapewnij co najmniej 15 cm (6 cali) przestrzeni nad i po bokach dla odpowiedniej cyrkulacji powietrza.
- 4** Wytrzyj główną jednostkę (podstawę urządzenia) i panel sterowania wilgotną szmatką. **NIGDY** nie zanurzaj głównej jednostki w wodzie. Umyj garnek, pokrywę garnka, łyżkę-chochłę i ruszt parowy w ciepłej, mydlanej wodzie, a następnie dokładnie osusz.
- 5** Zalecamy włączenie urządzenia i uruchomienie go na 10 minut bez dodawania jedzenia. Upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane. Usunie to wszelkie pozostałości opakowania i ślady zapachu, które mogą być obecne. Jest to całkowicie bezpieczne i nie wpływa negatywnie na wydajność urządzenia.

POZNAJ SVOJE URZĄDZENIE DO GOTOWANIA



PRZYCISKI STERUJĄCE

- A (ZASILANIE):** Ten przycisk wyłącza urządzenie i zatrzymuje wszystkie tryby gotowania.
- B STRZAŁKI TEMPERATURY:** Użyj strzałek w górę/w dół po lewej stronie wyświetlacza, aby dostosować temperaturę gotowania.
- C STRZAŁKI CZASU:** Użyj strzałek w górę/w dół po prawej stronie wyświetlacza, aby dostosować czas gotowania.
- D PRZYCISK START/STOP:** Naciśnij START, aby rozpocząć gotowanie. Naciśnięcie START/STOP w trakcie cyklu gotowania zatrzyma funkcję gotowania.
- E POKRĘTŁO FUNKCJI:** Użyj pokręćła, aby wybrać funkcję gotowania.

UWAGA: Jeśli nie zostanie wybrana żadna funkcja gotowania, urządzenie wyłączy się po 10 minutach.

FUNKCJE GOTOWANIA

- SLOW COOK:** Gotuj jedzenie w niższej temperaturze przez dłuższy czas. Idealne do zapiekanek, chili i gulaszu.
- SEAR/SAUTÉ:** Użyj urządzenia jako płyty grzewczej do przyrumieniania mięs i smażenia warzyw.
- STEAM:** Delikatnie gotuj delikatne potrawy, takie jak ryby i warzywa, przy użyciu pary, co jest zdrowszym sposobem gotowania.
- BRAISE:** Duś twardsze kawałki mięsa, najpierw przyrumieniając je na wysokim ogniu (z odrobiną oleju lub masła), a następnie gotując na wolnym ogniu w płynie przy niskiej temperaturze.
- SIMMER:** Pozwala delikatnie gotować wodę lub sosy w stałej temperaturze.
- BAKE:** Ciepło z dolnej i bocznej części (bez wentylatora konwekcyjnego) oznacza, że ta funkcja jest najlepsza do puddingów, duszonych owoców, pieczonych jabłek i kremu jajecznego.
- PROVE:** Stwórz środowisko odpowiednie do wyrastania ciasta.
- KEEP WARM:** Podgrzewaj lub utrzymuj ciepłe jedzenie przez dłuższy czas.

UŻYWANIE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA

Slow Cook

- 1 Użyj pokręćła, aby wybrać tryb SLOW COOK.
- 2 Naciśnij strzałki TEMP, aby wybrać HI lub LO.
- 3 Wybierz czas pomiędzy 3 a 12 godzinami w odstępach co 15 minut.

UWAGA: Czas dla SLOW COOK LO można dostosować w zakresie od 6 do 12 godzin. Czas dla SLOW COOK HI można dostosować w zakresie od 3 do 12 godzin.

- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na KEEP WARM i rozpocznie odliczanie w górę. Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć KEEP WARM.

UWAGA: Urządzenie automatycznie wyłączy się po 12 godzinach w trybie KEEP WARM.

Sear/Sauté

- 1 Użyj pokręćła, aby wybrać tryb SEAR/SAUTÉ.
- 2 Naciśnij strzałki TEMP, aby wybrać temperaturę HI lub LO. Timer będzie liczył czas w górę, aby śledzić czas gotowania.

UWAGA: Zaleca się nagrzanie urządzenia przez 5 minut przed dodaniem składników.

- 3 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć funkcję SEAR/SAUTÉ.

Steam (Gotowanie na parze)

UWAGA: NIE używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą zarysować powłokę nieprzylegającą garnka.

UWAGA: Możesz używać tej funkcji z pokrywą na garnku lub bez niej.

UŻYWANIE URZĄDZENIA DO GOTOWANIA - KONTYNUACJA

- 1 Dodaj co najmniej 250 ml wody lub bulionu do garnka. Umieść ruszt w garnku i połóż składniki na ruszcie.
- 2 Użyj pokrętki, aby wybrać tryb STEAM.
- 3 Użyj strzałek TIME, aby dostosować czas gotowania w odstępach co 1 minutę, od 1 minuty do 1 godziny. Ustawiony czas domyślny to 10 minut.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 5 Na wyświetlaczu pojawi się PrE, co oznacza, że urządzenie się nagrzewa do wybranej temperatury.
- 6 Gdy urządzenie osiągnie odpowiedni poziom pary, wyświetli się ustawiona temperatura, a timer zacznie odliczać czas.
- 7 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu dwa razy mignie napis END.

UWAGA: Używaj co najmniej 250 ml płynu podczas gotowania na parze.

Braise (Duszenie)

- 1 Obsmaż składniki w garnku, postępując zgodnie z instrukcjami dla trybu Sear/Sauté.
- 2 Po zakończeniu, zdeglasuj (zalej) patelnię winem lub bulionem.

UWAGA: Aby zdeglasować, wlej 125 ml płynu do garnka. Zeskrob brązowe kawałki z dna garnka (używając nylonowego, drewnianego lub silikonowego przyboru, który jest odpowiedni do powierzchni nieprzylegających) i wymieszaj z płynem do gotowania.

- 3 Dodaj pozostały płyn do gotowania i składniki do garnka.
- 4 Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb BRAISE. Domyślnie wyświetli się ustawienie czasu 06:00.

UWAGA: Funkcja BRAISE nie posiada zmiennego ustawienia temperatury. Temperatura jest ustawiona na 99°C.

- 5 Użyj strzałek TIME, aby ustawić czas gotowania w odstępach 15-minutowych w zakresie od 1 do 12 godzin.
- 6 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie. Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy i wyświetli END przez 5 minut.

Simmer

- 1 Użyj pokrętki, aby wybrać tryb SIMMER.

UWAGA: Funkcja SIMMER nie posiada zmiennego ustawienia czasu ani temperatury. Temperatura jest ustawiona na 99°C. Timer zacznie liczyć w górę.

UWAGA: Zaleca się nagrzanie urządzenia przez 5 minut przed dodaniem składników.

- 2 Dodaj składniki.
- 3 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 4 Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć funkcję SIMMER

UWAGA: NIE używaj metalowych przyborów, ponieważ mogą zarysować powłokę nieprzylegającą garnka.

UWAGA: Możesz używać tej funkcji z pokrywą na garnku lub bez niej.

Bake (Pieczenie)

To urządzenie nie używa wentylatora konwekcyjnego, więc najlepiej nadaje się do pieczenia ciast, puddingów, wykorzystania go jako bain-marie (bamaru/pogrzewacza), a także do parowanych puddingów i serników.

- 1 Umieść składniki i dowolne zalecane akcesoria w garnku.
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb BAKE. Domyślna temperatura zostanie wyświetlona.
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę w zakresie od 120°C do 230°C.
- 4 Użyj strzałek TIME, aby dostosować czas gotowania w odstępach co 1 minutę do 1 godziny lub w odstępach co 10 minut do 6 godzin.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć gotowanie.
- 6 Gdy czas gotowania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, automatycznie przełączy się na KEEP WARM i zacznie liczyć czas w górę. Naciśnij START/STOP, aby wyłączyć KEEP WARM.

Prove (Wyrastanie)

- 1 Umieść ciasto w garnku i nałóż pokrywkę.
- 2 Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb PROVE. Wyświetli się domyślna temperatura 35°C.
- 3 Użyj strzałek TEMP, aby ustawić temperaturę w odstępach co 5 stopni, pomiędzy 30°C a 40°C.
- 4 Użyj strzałek TIME, aby dostosować czas wyrastania w odstępach co 5 minut do 4 godzin.
- 5 Naciśnij START/STOP, aby rozpocząć wyrastanie.
- 6 Gdy czas wyrastania osiągnie zero, urządzenie wyda sygnał dźwiękowy, a na wyświetlaczu trzy razy mignie napis END.

Keep Warm (Utrzymanie ciepła)

- 1 Obróć pokrętkę, aby wybrać tryb KEEP WARM. Nie ma możliwości wyboru temperatury ani czasu. Czas zacznie się liczyć w górę, dopóki nie naciśniesz START/STOP, aby zakończyć program.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Zmywarka i mycie ręczne

Urządzenie należy dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

- 1 Odłącz urządzenie od gniazdka przed czyszczeniem.
- 2 Aby wyczyścić podstawę urządzenia i panel sterowania, przetrzyj je wilgotną szmatką.
- 3 Mycie ręczne jest zalecane, aby przedłużyć żywotność garnka. Jeśli resztki jedzenia są przyklejone do garnka, napełnij go wodą i pozostaw do namoczenia przed czyszczeniem. **NIE** używaj ścierających gąbek. Jeśli konieczne jest szorowanie, użyj

nieabrazyjnego środka czyszczącego lub płynu do naczyń z nylonową gąbką lub szcztotką.

- 4 Garnek, szklaną pokrywę i łyżkę-chochlę można myć w zmywarce. Jeśli resztki jedzenia są przyklejone do tych elementów, użyj nieabrazyjnego środka czyszczącego.
- 5 Wszystkie części należy wysuszyć na powietrzu po każdym użyciu.

UWAGA: NIGDY nie wkładaj głównej jednostki do zmywarki ani nie zanurzaj jej w wodzie ani innym płynie.

PRZEWODNIK ROZWIĄZYWANIA PROBLEMÓW

Urządzenie nie włącza się.

- Upewnij się, że przewód zasilający jest prawidłowo podłączony do gniazdka.
- Spróbuj podłączyć przewód do innego gniazdka.
- Zresetuj wyłącznik obwodu, jeśli to konieczne.

Komunikat o błędzie "ADD POT" pojawia się na ekranie i urządzenie wydaje sygnał dźwiękowy.

- Garnek do gotowania nie znajduje się w podstawie urządzenia. Garnek jest wymagany do wszystkich funkcji.

Komunikat o błędzie "ADD WATER" pojawia się na ekranie.

- Poziom wody jest zbyt niski. Dodaj więcej wody do urządzenia, aby kontynuować.

Dlaczego czas odlicza się tak wolno?

- Sprawdź czy ustawiłeś godziny zamiast minut. Podczas ustawiania czasu na wyświetlaczu pojawi się HH:MM, a czas będzie się zwiększał/zmniejszał w minutowych odstępach.

Urządzenie liczy w górę, a nie w dół.

- Cykl Slow Cook jest zakończony, a urządzenie jest w trybie Keep Warm.

"E1", "E2"

- Urządzenie nie działa prawidłowo. Skontaktuj się z obsługą klienta pod numerem 800 088 092. Prosimy o zarejestrowanie produktu online na stronie ninjakitchen.eu i posiadanie produktu przy sobie podczas rozmowy, abyśmy mogli lepiej Ci pomóc.

Dlaczego moje urządzenie się wyłączyło?

- Jeśli funkcja gotowania nie zostanie wybrana w ciągu 10 minut od włączenia urządzenia, automatycznie się ono wyłączy.

PRZYDATNE WSKAZÓWKI

- 1 Wyjmowany garnek do gotowania jest bezpieczny w piekarniku do 240°C.
- 2 Użyj funkcji KEEP WARM, aby utrzymać jedzenie w ciepłej, bezpiecznej dla żywności temperaturze po gotowaniu.
- 3 Powstrzymaj się od zdejmowania pokrywki podczas cyklu gotowania.
- 4 Garnek **NIE** nadaje się do użytku na kuchence.
- 5 Dla dłuższej trwałości zalecamy mycie ręczne garnka do gotowania.
- 6 Szklaną pokrywę można myć w zmywarce.
- 7 Łyżkę-chochlę można myć w zmywarce.
- 8 Czas nagrzewania będzie się różnić w zależności od ilości i temperatury składników.
- 9 **ZAWSZE** używaj rękawic kuchennych podczas wyjmowania garnka do gotowania z podstawy.
- 10 **ZAWSZE** używaj rękawic kuchennych podczas zdejmowania szklanej pokrywki z garnka.
- 11 Przechowuj nadmiar jedzenia w szczelnych, przyjaznych dla zamrażarki pojemnikach.

GWARANCJA PRODUCENTA

DWULETANIA (2) OGRANICZONA GWARANCJA

Kiedy konsument kupuje produkt w Europie, korzysta z praw wynikających z przepisów dotyczących jakości produktu (Twoje ustawowe prawa). Możesz dochodzić tych praw od swojego sprzedawcy.

Jednak w Shark® jesteśmy tak pewni jakości naszych produktów,

że oferujemy dodatkową, dwuletnią gwarancję producenta. Niniejsze warunki dotyczą wyłącznie naszej gwarancji producenta a Twoje ustawowe prawa pozostają nienaruszone. Poniższe warunki opisują wymagania i zakres naszej gwarancji. Nie wpływają one na Twoje ustawowe prawa ani na obowiązki Twojego sprzedawcy i Twoją umowę z nim.

Gwarancje Ninja®

Twoje urządzenie Ninja to istotna inwestycja. Twój nowy produkt musi działać prawidłowo przez możliwie najdłuższy czas. Gwarancja, którą oferuje, jest ważnym czynnikiem i odzwierciedla, jak dużą pewność producent ma co do swojego produktu i jakości jego wykonania.

Każdy produkt Ninja objęty jest bezpłatną gwarancją na części i robociznę. Znajdziesz również wsparcie online na stronie ninjakitchen.eu.

Jak zarejestrować gwarancję Ninja?

Możesz zarejestrować swoją gwarancję online w ciągu 28 dni od zakupu. Aby zaoszczędzić czas, będziesz potrzebować następujących informacji o swoim produkcie:

- Data zakupu urządzenia (paragon lub dowód dostawy)

Aby zarejestrować się online, odwiedź stronę ninjakitchen.eu. WAŻNE:

- Gwarancja obejmuje Twój produkt wyłącznie od daty zakupu.
- Zawsze zachowaj paragon. W przypadku konieczności skorzystania z gwarancji będziemy potrzebować paragonu, aby zweryfikować poprawność dostarczonych informacji. Brak ważnego paragonu może unieważnić gwarancję.

Jakie są korzyści z rejestracji bezpłatnej gwarancji Ninja?

Rejestrując swoją gwarancję, będziemy mieli Twoje dane, jeśli kiedykolwiek będziemy musieli się z Tobą skontaktować. Możesz także otrzymywać porady i wskazówki, jak najlepiej wykorzystać swoje urządzenie Ninja oraz najnowsze informacje o nowej technologii Ninja® i premierach. Jeśli zarejestrujesz swoją gwarancję online, otrzymasz natychmiastowe potwierdzenie, że otrzymaliśmy Twoje dane.

Jak długo nowe produkty Ninja są objęte gwarancją?

Nasza pewność co do projektu i kontroli jakości oznacza, że nowe produkty Ninja objęte są dwuletnią gwarancją.

Co obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

Naprawa lub wymiana urządzenia Ninja (według uznania Ninja), w tym wszystkie części i robocizna. Gwarancja Ninja jest uzupełnieniem Twoich ustawowych praw jako konsumenta.

Czego nie obejmuje bezpłatna gwarancja Ninja?

- Normalne zużycie części (takich jak akcesoria). Części zamienne są dostępne do zakupu na stronie ninjakitchen.eu.
- Uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, nadużywaniem, niedbałą obsługą, brakiem wymaganej konserwacji lub uszkodzenia wynikające z niewłaściwego obchodzenia się podczas transportu.
- Uszkodzenia spowodowane konserwacją, która nie została autoryzowana przez Ninja. Gdzie mogę kupić oryginalne części zamienne i akcesoria Ninja?

Części zamienne i akcesoria Ninja są opracowywane przez tych samych inżynierów, którzy opracowali Twój produkt Ninja. Znajdziesz pełną gamę części zamiennych i akcesoriów do wszystkich urządzeń Ninja na stronie ninjakitchen.eu.

Pamiętaj, że uszkodzenia spowodowane użyciem nieoryginalnych części Ninja mogą nie być objęte gwarancją.

UWAGA: Zachowaj tę instrukcję na przyszłość.

ODWIEDŹ NAS ONLINE NA STRONIE:

ninjakitchen.eu

Lub śledź nas na naszych stronach w mediach społecznościowych:



Shark NINJA

Oficjalny dystrybutor (gwarant) produktów SHARK i NINJA na terenie Polski:

Brandbook Services Sp. z o.o.

ul. Władysława Szpilmana 6
02-634 Warszawa
NIP 6751735834; REGON: 387068251

brandbook.

services

1. Gwarancja zostaje udzielona przez Gwaranta kupującemu urządzenie pochodzące tylko i wyłącznie z oficjalnego kanału dystrybucji, tj. urządzenie, którego dystrybutorem jest firma Brandbook Services sp. z o.o. Gwarancja udzielona jest zarówno dla konsumentów jak i przedsiębiorców.

2. Gwarancja jest ważna z wypełnionymi danymi nabywcy, z podpisem klienta oraz z paragonem lub fakturą.

3. Gwarancja zostaje udzielona na okres 2 (dwóch) lat licząc od daty zakupu.

4. Gwarant oświadcza, że sprzedane urządzenie jest wolne od wad fizycznych, w tym wad konstrukcyjnych, wad materiałowych, wad wykonania i wad prawnych.

5. Terytorialny zasięg ochrony gwarancyjnej obejmuje terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

6. Gwarancja jest zbywalna, tj. przechodzi na następnego nabywcę w przypadku odsprzedaży. Okres gwarancji nie odnawia się i liczony jest od daty pierwotnego zakupu.

7. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas przebywania urządzenia w serwisie.

8. W przypadku ujawnienia się, w okresie gwarancji, wady fizycznej urządzenia objętego gwarancją. Gwarant dokona jej usunięcia poprzez nieodpłatną naprawę lub nieodpłatną wymianę urządzenia lub jego części na wolne od wad. Gwarant może dokonać wymiany urządzenia na model podobny o tych samych lub lepszych parametrach co reklamowany. W przypadku braku możliwości naprawy lub wymiany reklamowanego produktu reklamacja zostanie rozliczona korektą w drodze dystrybucji (zwrot pieniędzy w miejscu zakupu). O sposobie rozpatrzenia reklamacji decyduje Gwarant.

9. Gwarant podejmuje działania, aby naprawa mogła zostać wykonana w terminie 14 dni roboczych od daty dostarczenia urządzenia do serwisu gwaranta. Jeżeli usunięcie usterek z powodu stopnia trudności wymaga dużego nakładu pracy lub działań dodatkowych (konieczność importu części

z zagranicy), termin ten może ulec wydłużeniu (maksymalnie do 45 dni roboczych), przy czym Gwarant dołoży należytej staranności, aby naprawę wykonać w możliwie najkrótszym terminie.

10. Wadliwe urządzenie, które w ramach realizacji przez Gwaranta jego obowiązków gwarancyjnych, wymienione na wolne od wad lub wszelkie wadliwe elementy urządzenia, których wymiany dokonano w ramach naprawy gwarancyjnej stają się własnością Gwaranta.

11. Autoryzowany serwis produktów SHARK i NINJA:

FIXIT S.A.

Kazimierza Pużaka 37

38-400 Krosno

e-mail: sharkninja@fixit.pl

W przypadku produktów uszkodzonych usterkę należy zgłosić na adres:

sharkninja@fixit.pl

W takim przypadku kurier odbierze przesyłkę na koszt serwisu (uprawniony z gwarancji nie ponosi żadnych opłat). Urządzenie winno zostać dostarczone przez uprawnionego z gwarancji w opakowaniu zapewniającym bezpieczeństwo urządzenia na czas transportu. Gwarant nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia powstałe wskutek nieodpowiedniego zabezpieczenia produktu.

12. Wszelkie odpłatne naprawy pozagwarancyjne gwarant wykona tylko i wyłącznie za wyraźną zgodą klienta po zaakceptowaniu przez niego kosztów naprawy.

13. Z gwarancji wyłączone jest:

a) uszkodzenia mechaniczne i wywołane nimi wady

b) uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwego użytkowania lub przechowywania i wywołane nimi wady

c) uszkodzenia wynikające z zaniedbań użytkownika i wywołane nimi wady

d) uszkodzenia powstałe w wyniku nieautoryzowanych ingerencji w urządzenie

e) uszkodzenia wynikające z korzystania z nieautoryzowanych akcesoriów, nieautoryzowanych części zamiennych lub eksploatacyjnych i wywołane nimi wady

f) uszkodzenia spowodowane przez czynniki zewnętrzne, w szczególności na skutek kontaktu z cieczą (wnętrze urządzenia), ogniem, na skutek zawilgocenia, kondensacji pary wodnej, działania zbyt wysokich lub zbyt niskich temperatur, wyładowań elektrostatycznych bądź atmosferycznych, działania substancji chemicznych upadku, uderzenia i naprężenia i wywołane nimi wady

g) naturalne zużycie urządzenia wynikające z normalnej eksploatacji, na przykład otarcia, zarysowania, zużycie się materiałów eksploatacyjnych, itp.

KARTA GWARANCYJNA

14. Gwarancja nie znajduje zastosowania w przypadkach, gdy wada lub uszkodzenie wynikły z samowolnej naprawy, przeróbki (modyfikacji), używania części nieznanego pochodzenia lub adaptacji wykonanej przez inne osoby niż autoryzowany serwis.

15. Gwarancja nie znajduje zastosowania gdy:

- oznaczenia urządzenia (numer seryjny) są nieczytelne lub noszą znamiona ingerencji osób trzecich,
- karta gwarancyjna nie została wypełniona, została źle wypełniona, jest nieczytelna lub nosi ślady poprawek i wpisy osób nieuprawnionych.

16. Uprawnienia z tytułu gwarancji nie obejmują prawa do domagania się przez uprawnionego z gwarancji zwrotu utraconych zysków i poniesionych strat w związku z wadami urządzenia.

17. W sprawach nieuregulowanych w niniejszej karcie gwarancyjnej zastosowanie znajdują odpowiednie przepisy powszechnie obowiązującego prawa.

18. Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień kupującego wynikających z ustaw konsumenckich.

Dane nabywcy:

Unikalny numer karty gwarancyjnej (znajdujący się na froncie instrukcji):

Numer seryjny urządzenia:

Imię i nazwisko:

Ulica i numer domu:

Kod pocztowy, miejscowość:

telefon:

e-mail:

Pieczętka sprzedawcy:**Podpis nabywcy:**

.....

.....

POZNAJ PRZEPISY NINJA

Gotowanie ulubionych potraw w domu nigdy nie było łatwiejsze.

Z niewielką pomocą Ninja wyczarujesz pełnowartościowe, zdrowe i smaczne potrawy, shakei czy smoothies w krótkim czasie.

Wejdź na stronę www.przepisyninjakitchen.pl lub zeskanuj poniższy QR kod i poznaj nasze przepisy na przepyszne pieczenie z dodatkami, chrupiącego kurczaka, burgery, drożdżowe bułeczki, wyśmienite ciasta i wiele więcej.

Zeskanuj kod QR:





POLSKI Ilustracje mogą różnić się od rzeczywistego produktu. Stale dążymy do udoskonalania naszych produktów, dlatego specyfikacje zawarte w niniejszym dokumencie mogą ulec zmianie bez wcześniejszego powiadomienia.

NINJA jest zarejestrowanym znakiem towarowym w Unii Europejskiej firmy SharkNinja Operating LLC.

© 2024 SharkNinja Operating LLC.

MC1001EU_PL_IB_241202_Mv1

**SharkNinja Europe Ltd,
1st/2nd Floor Building 3150,
Thorpe Park, Century Way,
Leeds, England, LS15 8ZB**

**SharkNinja Germany GmbH,
Rotfeder-Ring 9,
60327 Frankfurt am Main,
Germany**



To oznaczenie wskazuje, że tego produktu nie należy wyrzucać razem z innymi odpadami domowymi. Aby zapobiec możliwym szkodom dla środowiska lub zdrowia ludzkiego spowodowanym niekontrolowanym usuwaniem odpadów, poddaj go recyklingowi w odpowiedzialny sposób, aby wspierać zrównoważone ponowne wykorzystanie surowców. Aby zwrócić używane urządzenie, skorzystaj z systemów zwrotu i zbiórki lub skontaktuj się ze sprzedawcą, u którego produkt został zakupiony.